Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования

"Ижевская государственная сельскохозяйственная академия"

Кафедра "Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств"

Пояснительная записка

К курсовой работе по дисциплине "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания"

На тему "Организация производства и обслуживания банкета по случаю школьного выпускного бала в школьной столовой на 65 человек в МОУ Гольянской СОШ с. Гольяны Завьяловского района УР"

Выполнил:

Попова Елена Александровна

Зачетная книжка № 0107017

Учебная группа №1

Проверил:

Литвинюк Надежда Юрьевна

Ижевск, 2010 г.

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования

Ижевская государственная сельскохозяйственная академия

Кафедра "Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств"

Задание

на выполнение курсовой работы по дисциплине "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания"

Студент 1 группы Попова Елена Александровна

Зачетная книжка № \_\_\_0107017\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность 260501 "Технология продуктов общественного питания"

Тема: Организация производства и обслуживания банкета по случаю школьного выпускного бала в школьной столовой на 65 человек в МОУ Гольянской СОШ с.Гольяны Завьяловского района УР

График выполнения курсовой работы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Объем,разделов%лист | Сроки выполнения |
|  | плановые | фактические |
| I Пояснительная записка |
| 1. | Введение  | 1 |  |  |
| 2. | Основная часть  | 18 |  |  |
| 2.1 | Характеристика предприятия  | 1 |  |  |
| 2.2 | Организация питания в МОУ Гольянской общеобразовательной школе Завьяловского района | 4 |  |  |
| 2.3 | Правила личной гигиены сотрудников пищеблока | 1 |  |  |
| 2.4 | Производственная программа  | 4 |  |  |
| 2.5 | Требования к транспортированию пищевых продуктов  | 1 |  |  |
| 2.6 | Требования к условиям хранения продуктов  | 3 |  |  |
| 2.7  | Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю  | 1 |  |  |
| 2.8. | Помещения столовой  | 2 |  |  |
| 2.9 | Пути реконструкции  | 1 |  |  |
| 3. | Организация производства и обслуживания банкета по случаю школьного выпускного бала на 65 мест | 3 |  |  |
|  | Приложение  | 17 |  |  |
|  | Сдача курсовой работы руководителю на рецензию |  |  |  |
|  | Защита курсовой работы |  |  |  |

Содержание

Введение

Основная часть

1.1 Характеристика предприятия

1.2 Организация питания в МОУ Гольянской СОШ

1.3 Правила личной гигиены сотрудников пищеблока

1.4 Производственная программа

1.4.1 Определение числа потребителей

1.4.2 Определение количества блюд

1.4.3 Расчет расхода сырья

1.5 Транспортированию пищевых продуктов

1.6 Условиям хранения продуктов

1.7 Производственное оборудование и разделочный инвентарь

1.8 Помещения столовой

1.9 Пути реконструкции

2. Организация банкета по случаю выпускного бала

Заключение

Приложение

Литература

Введение

Кулинария – искусство приготовления пищи – возникла много тысячелетий назад, когда над костром впервые были разогреты куски мяса. С тех пор искусство кулинарии совершенствовалось. Для того чтобы стать квалифицированным специалистом, надо многое узнать и научиться работать с продуктами и оборудованием, как правильно обрабатывать овощи, рыбу, мясо, какие блюда можно из них приготовить, как составить меню и красиво накрыть стол, правильно организовать производство предприятия общественного питания и многое другое. На основе этих выводов я рассмотрела организацию производства, и обслуживания обедов и банкета по случаю школьного выпускного бала в школьной столовой. Питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

Анализ состояния здоровья детей Удмуртской Республики показывает рост распространенности заболеваний желудочно-кишечного тракта, костно-мышечной системы, крови, эндокринной системы и так далее. Указанные заболевания во многом обусловлены недостаточным содержанием в рационах питания детей школьного возраста важнейших микроэлементов, витаминов. Остается актуальной задача обеспечения "горячим" питанием школьников, улучшением качества и безопасности блюд. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важнейших условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению.

Организация питания в школьной столовой предусматривает двухразовое питание для учащихся начальных классов и одноразовое для старших классов. Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами госсанэпиднадзора.

Кроме питания школьников столовая занимается проведением различных праздников (юбилеи, выпускные балы и так далее).

1. Основная часть

1.1 Характеристика предприятия

Помещения столовой располагаются в блоке помещения общешкольного назначения на первом этаже и соединено утепленным переходом с учебным корпусом.

Вместимость зала столовой принята такая, чтобы обеспечить завтраком в течение второй перемены учащихся начальных классов, обедом – учащихся начальных, старших классов, а также сотрудников школы. Продолжительность приема пищи 15 – 25 минут. Вместимость зала столовой в Гольянской школьной столовой 90 мест на 140 учащихся.

Перечень и площади помещений столовой приняты в соответствии с ВСН 50 – 86 "Общеобразовательные школы и школы – интернаты. Нормы проектирования". В данной столовой применена почти бесцеховая планировочная схема, так как небольшая мощность производства. Производственное помещение имеет естественную освещенность.

1.2 Организация питания в МОУ Гольянской СОШ Завьяловского района

Столовая МОУ "Гольянской среднеобщеобразовательной школы" относится к доготовочным предприятиями. В зависимости от формы обслуживания посетителей, материальных затрат на содержание предприятий, месторасположения и уровня оказываемых услуг столовая относится к 3 категории. В школе обучается 140 школьников. Из них 60 школьников – начальные классы, а 80 школьников – старшеклассники. Все школьники обедают по графику (Приложение А).Начальные классы питаются 2 раза в день: завтрак – после первого урока и обед – после 3 урока. Старшеклассники же только обедают после 4 или 5 урока. Накрывают столы двое учеников от каждого класса. Их отпускают за 10 минут до окончания урока. Дежурство в столовой проходит каждый учебный день, то есть 6 дней в неделю. Дежурят школьники с 7 по 11 класс по 2 человека. В их обязанности входит:

* Следить за чистотой и порядком в столовой;
* Помогать обслуживающему персоналу на раздаче;
* Вытирать со столов после обеда;
* В конце учебного дня составить стулья.

Процент охвата горячим питанием учащихся в МОУ "Гольянской среднеобщеобразовательной школы" составляет 80 %, так как ученики 10 – 11 классов не все питаются "горячей" едой. Хотя организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков. Ученики 10 – 11 классов питаются сами по себе, выбирают из меню, что предпочитают. То есть в столовой для школьников 10 – 11 классов и учителей форма обслуживания потребителей – самообслуживание с последующей оплатой. При оплате после получения блюд потребитель, продвигаясь вдоль раздаточной линии, выбирает блюдо по внешнему виду. Раздатчица обслуживает потребителя быстро, так как не получает от него чека. Оплата производится в кассе, расположенной в конце линии раздачи. Первые классы, самые маленькие питаются бесплатно, за счет администрации школы. А остальные со второго класса по девятый собирают деньги на обеды по 120 рублей на неделю на родительских собраниях. Их кормят комплексными обедами. В обед обязательно горячее первое блюдо, мясное или рыбное блюдо с гарниром, в том числе из овощей. На третье обязательно давать напиток (соки, компоты из свежих или сухих фруктов), целесообразно давать в обед свежие продукты. Для этого составляют рационы питания. Разработка рационов основана на следующих принципах:

1. Необходимость удовлетворения потребности детей в энергии за счет обедов на 30%;
2. Максимальное разнообразие продуктов и блюд, одним из подходов, к реализации которого является разработка не 10-14 дневного меню, а 24 (12) дневного меню и включение в него всех групп продуктов, в том числе мяса, овощей, рыбы и другие (Приложение Г – П).

При формировании рациона питания детей и подростков и приготовлении пищи стараются соблюдать основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:

* Соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями детей и подростков (таблица 2.2.4);
* Обеспечение в рационе определенного соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ в граммах (таблицы 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3);
* Восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счет корректировки рецептур и использования обогащенных продуктов;
* Максимальное разнообразие рациона;
* Технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
* Соблюдение оптимального режима питания и правильного распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня.

Таблица 2.2.1 – Рекомендуемые величины потребления энергии, белков и углеводов для детей и подростков

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Возраст  | Энергия, ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, гВсего |
| Всего  | В том числе животные | Всего  | В том числе растительные |
| 6 лет | 1970 | 68 | 44 | 68 | 10 | 272 |
| 7-10 лет | 2300 | 79 | 47 | 79 | 16 | 315 |
| 11 – 13 лет | 2700:2450 | 93:85 | 56:51 | 93:85 | 19:17 | 370:340 |
| 14 – 18 лет | 2900:2600 | 100:90 | 60:54 | 100:90 | 20:18 | 400:360 |

В числителе даны рекомендуемые величины для мальчиков, в знаменателе – для девочек.

Таблица 2.2.2 – Рекомендуемые величины потребления минеральных веществ в день, мг/день

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Возраст учащихся | Кальций  | Фосфор  | Магний  | Железо\*\*  |
| 6 лет  | 1200 | 1450 | 300 | 15 |
| 7-10 лет  | 1100 | 1650 | 250 | 18 |
| 11-13 лет (мальчики) | 1200 | 1800 | 350 | 18 |
| 11-13 лет (девочки) | 1100 | 1650 | 300 | 18 |
| 14-17 лет (юноши) | 1200 | 1800 | 300 | 18 |
| 14-17 лет (девушки) | 1100 | 1650 | 300 | 18 |

\*\*с учетом усвоения 10% введенного железа.

Таблица 2.2.3 – Рекомендуемые величины потребления витаминов для детей и подростков (в день)

|  |  |
| --- | --- |
| Возраст | Витамины, мг |
| В1 | В2 | В6 | В12 | Фолацин | Ниацин | Аскорбиновая кислота | А, мкг | Е, ме | Д, ме |
| 6 лет | 1,0 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 200 | 12,0 | 50 | 500 | 10 | 100 |
| 7-10 лет | 1,4 | 1,6 | 1,6 | 2,0 | 200 | 15,0 | 60 | 700 | 10 | 100 |
| 11-13 лет (мальчики) | 1,6 | 1,9 | 1,9 | 3,0 | 200 | 18,0 | 70 | 1000 | 12 | 100 |
| 11-13 лет (девочки) | 1,5 | 1,7 | 1,7 | 3,0 | 200 | 16,0 | 60 | 1000 | 10 | 100 |
| 14-17 лет (юноши) | 1,7 | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 200 | 19,0 | 75 | 1000 | 15 | 100 |
| 14-17 лет (девушки) | 1,6 | 1,8 | 1,8 | 3,0 | 200 | 17,0 | 65 | 1000 | 12 | 100 |

Таблица 2.2.4 – Химический состав набора продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| Нутриент | Возраст детей, содержание в рационе, % удовлетворения суточной потребности |
| 7-10 лет | 11-17 лет |
|  | Содержание | % | Содержание | % |
| Белок, г | 92,1 | 119,6 | 111,7 | 124,0 |
| Жир, г | 90,1 | 114,0 | 106,3 | 115,6 |
| Углеводы, г | 315,7 | 94,2 | 381,9 | 97,9 |
| Энергетическая ценность, ккал | 2451,0 | 104,3 | 2951,0 | 107,3 |

1.3 Правила личной гигиены сотрудников пищеблоков

К работе допускается здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, об аттестации гигиенической подготовки. (СанПиН 2.4.5.2409-08)

Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены. Ответственность за создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены несет руководитель предприятия.

Персонал должен соблюдать следующие правила:

* Приходить на работу в чистой одежде;
* Перед началом работы и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом и щеткой;
* Коротко стричь ногти;
* При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий запрещается надевать ювелирные украшения и покрывать ногти лаком;
* Одежду и личные вещи следует оставлять в гардеробе;
* При проведении любых работ в помещении пищеблока работник должен быть одет в специальную санитарную одежду, волосы должны быть убраны под колпак или косынку.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всего персонала осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускается. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

1.4 Производственная программа

Производственной программой школьной столовой является расчетное меню для реализации блюд в зале столовой. Расчетное меню скомплектованных завтраков и обедов представляет собой набор блюд для завтрака и обеда с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Чтобы составить его, необходимо выполнить предварительно ряд расчетов: определить число потребителей, общее количество блюд и количество блюд по группам.

1.4.1 Определение числа потребителей

В школьной столовой число потребителей определяют для каждого приема пищи (завтрак, обед) в отдельности.

За 1 час обслуживания работы столовой

завтрак Nч = Pγч Хч /100 = 90 \* 1 \* 67 /100 = 61 потребитель

обед начальные классы Nч = Pγч Хч /100 = 90 \* 1 \* 78 /100 = 71 потребитель

обед старшие классы Nч = Pγч Хч /100 = 90 \* 1 \* 100 /100 = 90 потребитель

где Р – вместимость зала (число мест)

γч - оборачиваемость места в зале в течение данного часа

Хч – загрузка зала в данный час, %

Общее число потребителей за день

N д = Σ Nч = 61 +71 + 90 = 222 потребителя

1.4.2 Определение количества блюд

Исходными данными для определения количества блюд является число потребителей и коэффициент потребления блюд.

Коэффициент потребления

Завтрак – 2,0

Обед – 3,0

Так как в столовой предусмотрено несколько приемов пищи, то количество блюд определяют для каждого приема отдельно по формулам

n з = Nз mз = 61 \* 2,0 = 122 блюда

n о = Nо mо = (71 + 90) \* 3,0 = 483 блюда

где N – число потребителей в течение дня;

m – коэффициент потребления блюд, он указывает, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека в столовой.

Таблица 2.4.2.1 - График загрузки зала школьной столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы  | Оборачиваемость места за 1 час, раз  | Средняя загрузка зала, %  |
| Завтрак09 15 - 0930 Обед 1100 – 112012 05 – 1230  | 111 | 67 %78 %100 % |

Таблица 2.4.2.2 - Скомплектованное расчетное меню горячих школьных обедов на 12.04.10

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Количество порций блюд  | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Количество порций блюд  |
|
| Завтрак  |
| Каша вязкая "Геркулес" с сахаром  | 150/10 | 61  |  |  |
| Сыр порциями | 30 | 61  |  |  |
| Масло сливочное  | 10 | 61  |  |  |
| Кофейный напиток на молоке  | 200 | 61  |  |  |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 122 |  |  |
| Обед  |
| Салат из моркови с яблоками и изюмом  | 75 | 61  | 100 | 100 |
| Суп-лапша с картофелем и мясом ("Токмач")  | 200 | 61  | 250 | 100 |
| Картофель тушеный с мясом  | 75 | 61  | 100 | 100 |
| Кисель из кураги  | 200 | 61  | 200 | 100 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 122 | 60 | 300 |

1.4.3 Расчет расхода сырья

Таблица 2.3.3.1 – Расчет количества сырья и полуфабрикатов на одно место в столовой при общеобразовательной школе, г/сут.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Мясо | Рыба | Овощи | Картофель | Кондитерские изделия |
| Сырье | Полуфабрикаты | Сырье | Полуфабрикаты | Сырье | Полуфабрикаты | Сырье | Полуфабрикаты | Кондитерские изделия |
| 250 | 190 | 70 | 55 | 300 | 210 | 400 | 260 | 100 |

* Расчет расхода сырья по меню.

Суточную массу сырья (кг) определяют по формуле

G = gр n / 1000

Где gр – норма расхода сырья или полуфабриката на одно блюдо или на 1 кг выхода готового блюда по Сборнику рецептур или ТТК, г;

n – количество блюд (шт) или масса готовой продукции (кг), реализуемой предприятием в день.

* Расчет расхода сырья салата из моркови с яблоком и изюмом.
1. Морковь G1 = gр n / 1000 = 75 \* 161/1000 = 12,075 кг
2. Яблоки свежие G2 = gр n / 1000 = 17,1 \* 161/1000 = 2,7531 кг
3. Изюм G3 = gр n / 1000 = 10,2 \* 161 /1000 = 1,6422кг
4. Сахар – песок G4 = gр n / 1000 = 10,0 \* 161/1000 = 1,61кг
5. Масло растительное G5 = gр n / 1000 = 5,0 \* 161 /1000 = 0,805 кг

Gобщ = G1 + G2 + G3 + G4 + G5 = 18,8853 кг

1.5 Транспортирование пищевых продуктов

1.Транспортирование скоропортящихся продуктов производят в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты (Приложение В) перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом (1 час без льда и 3 часа при наличии льда), обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

4. Ежедневную санитарную обработку транспорта для перевозки продуктов проводит водитель машины, дезинфекцию – 1 раз в 10 дней.

5. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и прочее после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% - ным раствором кальцинированной соды (20 грамм препарата на 1 литр воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

1.6 Требования к условиям хранения продуктов (СанПиН – 2.3.2.133324 - 03)

1. Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

2. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

3. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

4. Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.

5. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробках хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

6. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 сантиметров, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 сантиметров.

7. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 сантиметров. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-ным раствором столового уксуса.

8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

Таблица 2.6.1 - Основные поставщики продуктов питания

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Поставщики  |
|
| Хлеб пшеничный | Хлебозавод № 2  |
| Мука пшеничная | ЧП Дерюшева  |
| Крупы, бобовые | ЧП Кобилов  |
| Макаронные изделия | ЧП Кобилов  |
| Картофель | Пришкольный участок |
| Продолжение таблицы 2.6.1  |
| Овощи свежие, зелень | ЧП Соснин, пришкольный участок  |
| Фрукты (плоды) свежие | ЧП Соснин  |
| Соки плодовоовощные , напитки витаминизированные | ЧП Кобилов  |
| Мясо 1 категории | ОАО Восточный  |
| Птица 1 категории п/п | ЧП Кобилов  |
| Рыба | ЧП Кобилов  |
| Молоко (массовая доля жира 3,2% | ОАО Ижмолоко |
| Кисломолочные продуты (массовая доля жира 3,2 %) | ОАО Ижмолоко  |
| Творог | ОАО Ижмолоко  |
| Сыр | ОАО Ижмолоко  |
| Сметана | ОАО Ижмолоко  |
| Масло сливочное | ОАО Ижмолоко  |
| Масло растительное | ЧП Дерюшева  |
| Яйцо куриное  | ЧП Дерюшева |
| Сахар | ЧП Дерюшева  |
| Кондитерские изделия | ЧП Дерюшева  |
| Чай | ЧП Соснин  |
| Какао, напиток кофейный злаковый | ЧП Соснин  |

1.7 Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю

1. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические из нержавеющей стали. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрыты оцинкованным железом.

2. Для разделки сырых и готовых продуктов отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные.

3. Доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Х" - хлеб.

4. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали. Компоты готовят в посуду из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

5. Количество комплектов столовой и чайной посуды полностью обеспечивает одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течении приема пищи.

1.8 Помещения столовой

Помещения столовой выделяются в отдельный блок на первом этаже с оборудованием выхода на хозяйственный двор. Пищеблок независимо от вместимости учреждения имеет полный набор производственных цехов (овощной, мучной, мясо – рыбный, доготовочный), обеспечивающих поточность технологического процесса (схема 2.8.1). Для приготовления и обработки пищи установлено электрическое оборудование. Расстановка технологического оборудования обеспечивает свободный подход к нему и правильную поточность производственных процессов, а также условия для соблюдения правил техники безопасности работающими.

Количество мест в обеденном зале принято из расчета одновременного обслуживания не менее одной второй численного состава учащихся. Площадь обеденного зала (без раздаточной) рассчитано исходя из 0,8 м2 на одно место (СанПиН 2.4.3.1186 -03).Исходя из этого, в обеденном зале находится 15 столов размером 1,5м\*0,8м. За каждым столом обедает 6 человек. При входе в обеденные залы предусмотрены умывальные из расчета один умывальник на 20 мест, электрополотенце. Для персонала столовой предусмотрен 1 санитарный узел, оборудованный одним унитазом и одним умывальником, душевая, оборудованная одной душевой сеткой.

Стены производственных, складских и санитарно-бытовых помещений пищеблока облицованы керамической глазурованной плиткой, полы – метлахской плиткой; потолки окрашены масляной краской.

1.9. Пути реконструкции

В проделанной мною работой, высвечивается несколько небольших "зацепок". Они касаются оборудования, точнее сказать – очень старого оборудования. Поэтому в разработке курсового проекта реконструкции горячего цеха школьной столовой, я почти поменяла все оборудование на новое, более современное. Применение современного технологического оборудования позволяет не только реализовать производственную программу предприятия, но и получить при этом максимальную прибыль, обусловленную привлечением минимального числа производственных работников, рациональным использованием производственной площади. В случае реконструкции размещения оборудования в производственном помещении необходимо осуществлять с учетом обеспечения прямолинейного и кратчайшего пути движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции между участками и рабочими местами. Правильно организованное рабочее место повышает эффективность труда на 20 %. Так как мое специализированное предприятие небольшое, то для оснащения лучше использовать модульное оборудование. Оно обеспечивает создание оптимальных условий в рабочей зоне. Установленная площадь, приходящаяся на единицу площади рабочей поверхности, для модульного оборудования в 1,4 – 5,4 раза меньше, чем для аналогично немодулированного оборудования.

2. Организация производства и обслуживания банкета по случаю школьного выпускного бала

Организацией производства и обслуживанием банкета по случаю выпускного бала полностью занимается школьная столовая. По заказанному меню от родителей выпускников, работники столовой сами организовывают производство продукции. На их ответственность еще и ложится полностью оформление зала и столов. Стены оформляют при помощи различных плакатов с интересными и смешными рисунками и фразами. Раз это выпускной бал, естественно развешивают очень много воздушных шариков. Праздничный стол оформляется в соответствии тому событию, которому он посвящается. Прежде всего, следует обратить внимание на подбор скатертей и салфеток. Они должны хорошо сочетаться с интерьером зала и сервировкой стола. Чтобы скатерть хорошо лежала на столе, столешницу покрывают мягкой тканью, закрепляя ее по углам стола. Современный дизайн позволяет использовать две скатерти, одна из которых – нижняя – является связующим элементом с интерьером зала. Нижняя скатерть - красна, а верхняя – белая, со специальной пропиткой.

Для украшения стола используют салфетки в тон скатерти или сочетающиеся по цвету с основным элементом украшения стола (букетики цветов и гирлянды с маленькими колокольчиками). Особенно торжественно смотрятся салфетки, сложенные веером или пальмовым листом.

Столы расставлены буквой "П", так чтобы с одной стороны сидели учителя, с другой родители, а по середине в центре – конечно же выпускники. Родителям и учителям будет очень удобно поздравлять своих ребят.

Расчетное меню на 65 приглашенных

Бутерброд с колбасой…………………….55 порций

Бутерброд с ветчиной ……………………65 порций

Бутерброд с сыром………………………..55 порций

Корзиночки с салатом ……………………65 порций

Салат "Цезарь"……………………………40 порций

Салат "Гранатовый браслет"……………..45 порций

Ассорти мясное …………………………….25 порций

Грибы маринованные ………………………25 порций

Ассорти из маринованных овощей………...25 порций

Голубцы ……………………………………..80 порций

Перцы фаршированные …………………….80 порций

Горбуша, запеченная …………………………65 порций

Мороженое лимонное …………………………..30 порций

Пирожное ассорти ………………………….50 порций

Торт ………………………………………….60 порций

Фрукты ……………………………………..12 кг

Хлеб …………………………………………30 порций

При подборе посуды можно использовать не только традиционные круглые тарелки, а с различным художественным исполнением разного цвета. Взятые по отдельности, они воспринимаются как предметы из разных сервизов. Но если поставить их одна на другую, может получиться художественная композиция, единая по замыслу и стилю. Особое внимание уделяется расположению блюда на тарелке6 все компоненты должны создавать аппетитную композицию, где каждый элемент на виду; никакой элемент блюда не должен закрывать борта тарелки, украшения должны быть подчеркнуто простыми и рациональными. Обслуживают работники столовой, одеваются в официантов. Форма официантов представляет собой серо – голубой костюм из брюк и кофты. Сверху одевается фартук такой расцветки, как у костюма. На голову чепец, под который убираются волосы.

Заключение

После проделанной мною работы, я убедилась, что мало знать организацию производства и обслуживание на предприятиях общественного питания, самое главное надо уметь это выполнять. В случае со школьной столовой не плохо было бы переделать ее, то есть провести реконструкцию предприятия. А самое главное постепенно поменять производственное оборудование на более современное. Поэтому на основе этой работы я разработала проект реконструкции горячего цеха школьной столовой. Так как питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

Приложение

График посещения столовой учащимися МОУ "Гольянской среднеобщеобразовательной школы"

Начальные классы

Завтрак – 0915 – 0930 ч (перемена после первого урока)

Обед – 1100 – 1120 ч (перемена после третьего урока)

Старшие классы

Обед – 1205 – 1230 ч (перемена после четвертого урока)

Рабочий персонал школы

Обед – 1130 – 1230 ч

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Сроки хранения и реализации при температуре 2 – 6 °С не более, ч |
| Мясные крупнокусковые полуфабрикаты | 48 |
| Печень замороженная | 48 |
| Печень охлажденная | 24 |
| Мясо птицы, кролика охлажденное | 48 |
| Мясо птицы, кролика замороженное | 72 |
| Колбасы вареные:* Высшего сорта
* Первого сорта
 | 7248 |
| Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта | 48 |
| Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин | 36 |
| Кефир | 36 |
| Простокваша | 24 |
| Творог жирный, обезжиренный, диетический | 36 |
| Сметана | 72 |
| Сырково – творожные изделия | 36 при температуре 0 – 2 °С |
| Сыры сливочные в коробочках:из полистирола и других полимерных материалов - сладкий и фруктовый- острый, советский | 4872 |
| Рыба всех наименований охлажденная | 24 при температуре 0 – 2 °С |
| Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые | 48 при темпера туре 0 – 2 °С |
| Овощи отварные неочищенные | 6 |

Меню горячих школьных обедов на 12.04.10 - понедельник

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Каша вязкая "Геркулес" с сахаром  | 150/10 |  | 3,2 | 3,4 | 8,4 | 75,3 |  |  |  |  |
| Сыр порциями | 30 |  | 7,1 | 9,3 | - | 114 |  |  |  |  |
| Масло сливочное  | 10 |  | 0,07 | 8,27 | 0,1 | 74,8 |  |  |  |  |
| Кофейный напиток на молоке  | 200 |  | 3,6 | 3,9 | 24 | 145,5 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный  | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат из моркови с яблоками и изюмом  | 75 | 100 | 1,28 | 3,08 | 2,1 | 54,23 | 1,7 | 4,1 | 2,8 | 72,3 |
| Суп-лапша с картофелем и мясом ("Токмач")  | 200 | 250 | 2,16 | 4,56 | 11,68 | 92,64 | 2,7 | 5,7 | 14,6 | 115,8 |
| Картофель тушеный с мясом  | 75 | 100 | 8,2 | 13,5 | 38,9 | 313,5 | 10,9 | 18,0 | 51,9 | 418 |
| Кисель из кураги  | 200 | 200 | 5,6 | 6,4 | 8,2 | 108,9 | 5,6 | 6,4 | 8,2 | 108,9 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |

Меню горячих школьных обедов на 13.04.10 - вторник

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Макароны с сыром  | 150 |  | 10,1 | 14,9 | 18,3 | 243 |  |  |  |  |
| Омлет натуральный на молоке с маслом сливочным  | 120/10 |  | 11,1 | 8,3 | 0,7 | 180,1 |  |  |  |  |
| Кисель из клюквы  | 200 |  | 5,6 | 6,4 | 8,2 | 108,9 |  |  |  |  |
| Фрукты свежие (яблоки)  | 100 |  | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 45 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат "Дружба"  | 75 | 100 | 16,3 | 10,2 | 6,2 | 181,3 | 21,7 | 13,6 | 8,27 | 241,73 |
| Суп из овощей со сметаной  | 200/8 | 250/10 | 0,24 | 7,05 | 4,13 | 114,075 | 0,3 | 9,4 | 5,5 | 152,1 |
| Рыба запеченная в яйце с маслом сливочным  | 90/10 | 90/10 | 7,8 | 7,07 | 0,4 | 96,4 | 7,8 | 7,07 | 0,4 | 96,4 |
| Рис отварной  | 100 | 150 | 2,3 | 5,2 | 37,13 | 199,8 | 3,5 | 7,8 | 55,7 | 299,7 |
| Напиток из шиповника  | 200 | 200 | 1,2 | - | 48,6 | 180 | 1,2 | - | 48,6 | 180 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |
| Коржик молочный  | 50 | 50 | 5,2 | 2,6 | 45,2 | 229 | 5,2 | 2,6 | 45,2 | 229 |

Меню горячих школьных обедов на 14.04.10 - среда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Каша гречневая с мясом, с маслом сливочным  | 150/5 |  | 24,3 | 21,9 | 79,05 | 624 |  |  |  |  |
| Яйцо куриное диетическое вареное вкрутую | 40 |  | 12,5 | 10,8 | - | 130,2 |  |  |  |  |
| Чай с сахаром с лимоном  | 200 |  | 0,2 | - | 16 | 64,5 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный  | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат из свежих огурцов с яйцом  | 75/20 | 100/20 | 1,35 | 9,53 | 1,35 | 56,325 | 1,8 | 12,7 | 1,8 | 75,1 |
| Борщ с капустой и картофелем со сметаной  | 200/8 | 250/10 | 5,2 | 10,4 | 19,6 | 194 | 6,5 | 13 | 21,5 | 242,5 |
| Плов с мясом  | 200 | 250 | 13,9 | 14,7 | 53,2 | 406 | 20,9 | 22,1 | 79,8 | 609 |
| Соус томатный  | 100 | 100 | 2,5 | - | 21,8 | 98 | 2,5 | - | 21,8 | 98 |
| Компот из ягод  | 200 | 200 | 0,1 | - | 9,8 | 37 | 0,1 | - | 9,8 | 37 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |
| Яблоки свежие  | 100 | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 45 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 45 |

Меню горячих школьных обедов на 15.04.10 - четверг

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Биточки рыбные паровые  | 75 |  | 11,1 | 11,8 | 8,44 | 255,5 |  |  |  |  |
| Пюре картофельное  | 100 |  | 2,13 | 3,4 | 3,07 | 105,73 |  |  |  |  |
| Огурцы свежие  | 30 |  | 0,7 | 0,1 | 1,5 | 10 |  |  |  |  |
| Напиток из шиповника  | 200 |  | 1,2 | - | 48,6 | 180 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Винегрет овощной  | 75 | 100 | 1,43 | 1,88 | 6,45 | 48,38 | 1,9 | 2,5 | 8,6 | 64,5 |
| Рассольник из говядины  | 200/8 | 250/10 | 3,5 | 5,1 | 19 | 137 | 4,4 | 6,4 | 23,75 | 171,25 |
| Бефстроганов из говядины  | 75/75 | 100/100 | 36,3 | 45,8 | 17,25 | 619,05 | 48,4 | 61 | 23 | 825,4 |
| Каша гречневая рассыпчатая  | 100 | 150 | 6,07 | 4,07 | 32,73 | 184 | 9,1 | 6,1 | 49,1 | 276 |
| Компот из сухофруктов  | 200 | 200 | 1 | - | 42 | 160,5 | 1 | - | 42 | 160,5 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |
| Коржик молочный  | 100 | 100 | 10,2 | 5,2 | 90,4 | 458 | 10,2 | 5,2 | 90,4 | 458 |

Меню горячих школьных обедов на 16.04.10 - пятница

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Сырники из творога  | 150/50 |  | 15,9 | 10,1 | 16,6 | 220 |  |  |  |  |
| Каша ячневая  | 100/3,5 |  | 3,3 | 0,7 | 22,13 | 108 |  |  |  |  |
| Чай с лимоном  | 200 |  | 0,2 | - | 16 | 64,5 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный  | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат с курицей "коронация"  | 75 | 100 | 12,5 | 23,8 | 2,4 | 273 | 16,6 | 31,7 | 3,2 | 364 |
| Суп овощной  | 200 | 250 | 0,24 | 7,52 | 4,4 | 121,68 | 0,3 | 9,4 | 5,5 | 152,1 |
| Гуляш  | 75 | 100 | 5,2 | 2,25 | 4,88 | 59,25 | 6,9 | 3,0 | 6,5 | 79 |
| Изделия макаронные отварные  | 100 | 150 | 3,4 | 3,13 | 24,6 | 105,87 | 5,1 | 4,7 | 36,9 | 158,8 |
| Какао  | 200 | 200 | 3,6 | 3,9 | 24 | 145,5 | 3,6 | 3,9 | 24 | 145,5 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |

Меню горячих школьных обедов на 17.04.10 - суббота

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Каша ячневая  | 150/5 |  | 5 | 0,8 | 33,2 | 162 |  |  |  |  |
| Творожная запеканка "Вкусняшка" | 150 |  | 17,3 | 8,8 | 17,8 | 219,6 |  |  |  |  |
| Чай с сахаром  | 200 |  | 0,2 | - | 16 | 64,4 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный  | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат из риса (рис, овощи, орехи и изюм) | 75 | 100 | 2,25 | 5,63 | 17,33 | 123,75 | 3,0 | 7,5 | 23,1 | 165 |
| Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной | 200/8 | 250/10 | 2,6 | 5,3 | 59 | 94 | 3,25 | 6,6 | 70 | 117,5 |
| Фрикадельки из печени  | 75 | 100 | 6,15 | 5,63 | 9,45 | 111 | 8,2 | 7,5 | 12,6 | 148 |
| Соус томатный  | 30 | 50 | 1,25 | - | 10,9 | 49 | 1,25 | - | 10,9 | 49 |
| Картофель отварной  | 150 | 200 | 3 | 0,6 | 24,7 | 120 | 4 | 0,8 | 32,93 | 160 |
| Напиток из плодов шиповника  | 200 | 200 | 1,2 | - | 48,6 | 180 | 1,2 | - | 48,6 | 180 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |

Меню горячих школьных обедов на 19.04.10 - понедельник

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Капуста тушеная  | 150 |  | 5,02 | 7,03 | 22,5 | 164,5 |  |  |  |  |
| Сыр порциями  | 30 |  | 7,1 | 9,3 | - | 114 |  |  |  |  |
| Масло сливочное  | 10 |  | 0,07 | 8,27 | 0,1 | 74,8 |  |  |  |  |
| Кофейный напиток на молоке | 200 |  | 3,6 | 3,9 | 24 | 145,5 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный  | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат картофельный с зеленым горошком, морковью и яблоками  | 75 | 100 | 1,13 | 3,83 | 7,2 | 65,7 | 1,5 | 5,1 | 9,6 | 87,6 |
| Суп-пюре из птицы  | 200 | 250 | 6,8 | 4,88 | 17,12 | 131,04 | 8,5 | 6,1 | 21,4 | 163,8 |
| Рыбные фрикадельки  | 75/5 | 100/5 | 8,85 | 0,38 | 4,13 | 234,75 | 11,8 | 0,5 | 5,5 | 313 |
| Изделия макаронные отварные  | 100 | 150 | 3,4 | 3,13 | 24,6 | 105,87 | 5,1 | 4,7 | 36,9 | 158,8 |
| Компот из изюма  | 200 | 200 | 1 | - | 42 | 160,5 | 1 | - | 42 | 160,5 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |

Меню горячих школьных обедов на 20.04.10 - вторник

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Омлет натуральный запеченный  | 120 |  | 11,1 | 8,3 | 0,7 | 180,1 |  |  |  |  |
| Каша пшенная молочная с маслом сливочным  | 100/3,5 |  | 1,53 | 2,47 | 6,73 | 62,53 |  |  |  |  |
| Чай с лимоном  | 200 |  | 0,2 | - | 16 | 64,4 |  |  |  |  |
| Яблоки  | 100 |  | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 45 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный  | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат из помидоров и огурцов  | 75 | 100 | 0,53 | 0,15 | 1,73 | 10,13 | 0,7 | 0,2 | 2,3 | 13,5 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями  | 200 | 250 | 5,7 | 9,1 | 21,8 | 159,3 | 7,13 | 11,4 | 27,25 | 199,13 |
| Бефстроганов из отварной говядины  | 75/75 | 100/100 | 36,3 | 45,8 | 17,25 | 619,05 | 48,4 | 61 | 23 | 825,4 |
| Картофельное пюре  | 100 | 150 | 2,13 | 3,4 | 3,07 | 213,6 | 3,2 | 5,1 | 4,6 | 158,6 |
| Сок фруктовый  | 200 | 200 | 0,1 | - | 9,8 | 37 | 0,1 | - | 9,8 | 37 |
| Кокрок с капустой  | 100 | 100 | 10 | 6,4 | 45,86 | 240 | 10 | 6,4 | 45,86 | 240 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |

Меню горячих школьных обедов на 21.04.10 – среда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Макароны с сыром  | 150/10 |  | 10,1 | 14,9 | 18,3 | 243 |  |  |  |  |
| Омлет натуральный на молоке  | 120/10 |  | 11,1 | 8,3 | 0,7 | 180,1 |  |  |  |  |
| Кисель из клюквы | 200 |  | 5,6 | 6,4 | 8,2 | 108,9 |  |  |  |  |
| Яблоки свежие  | 100 |  | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 45 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат из свежей капусты с яблоками, свеклой, морковью  | 75 | 100 | 1,13 | 3,83 | 7,2 | 65,7 | 1,5 | 5,1 | 9,6 | 87,6 |
| Фруктовый суп  | 200 | 250 | 5,52 | 6,72 | 15,6 | 139,43 | 6,9 | 8,4 | 19,5 | 185,9 |
| Биточки говяжьи  | 75 | 100 | 12,8 | 12,5 | 11,25 | 205,05 | 17 | 16,6 | 15 | 273,4 |
| Картофельное пюре  | 100 | 150 | 2,13 | 3,4 | 3,07 | 213,6 | 3,2 | 5,1 | 4,6 | 158,6 |
| Компот из сухофруктов  | 200 | 200 | 1 | - | 42 | 160,5 | 1 | - | 42 | 160,5 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |
| Блинчики с мясом  | 100 | 100 | 6,5 | 16,4 | 18,2 | 242 | 6,5 | 16,4 | 18,2 | 242 |

Меню горячих школьных обедов на 22.04.10 - четверг

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Каша гречневая с мясом, с маслом сливочным  | 150/5 |  | 16,2 | 14,6 | 52,7 | 416 |  |  |  |  |
| Творожная запеканка "Вкусняшка" | 100 |  | 11,5 | 5,9 | 11,87 | 146,58 |  |  |  |  |
| Чай с сахаром и лимоном  | 200 |  | 0,2 | - | 16 | 64,5 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат фруктовый  | 75 | 100 | 0,53 | 0,08 | 11,1 | 45 | 0,7 | 0,1 | 14,8 | 60 |
| Щи из квашеной капусты с картофелем, со сметаной  | 200/8 | 250/10 | 2,6 | 5,3 | 9 | 94 | 3,25 | 6,63 | 11,25 | 117,5 |
| Рыба, запеченная в яйце  | 100 | 150 | 7,8 | 7,07 | 0,4 | 96,4 | 11,7 | 10,6 | 0,6 | 144,6 |
| Картофельное пюре  | 150 | 200 | 3,2 | 5,1 | 4,6 | 158,6 | 4,26 | 6,8 | 6,14 | 427,2 |
| Сок фруктовый  | 200 | 200 | 1,4 | - | 13,8 | 62 | 1,4 | - | 13,8 | 62 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |

Меню горячих школьных обедов на 23.04.10 - пятница

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Биточки рыбные  | 75 |  | 6,45 | 10,1 | 12,6 | 163,5 |  |  |  |  |
| Пюре картофельное  | 100 |  | 2,13 | 3,4 | 3,07 | 213,6 |  |  |  |  |
| Огурцы свежие  | 30 |  | 0,25 | 0,03 | 0,5 | 3,5 |  |  |  |  |
| Кисель с клюквой  | 200 |  | 5,6 | 6,4 | 8,2 | 108,9 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный  | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат из свежей капусты  | 75 | 100 | 1,28 | 3,63 | 7,2 | 65,7 | 1,6 | 5,1 | 9,6 | 87,6 |
| Суп крестьянский с крупой  | 200 | 250 | 6,08 | 9,28 | 2,72 | 106,32 | 7,6 | 11,6 | 3,4 | 132,9 |
| Котлета "Геркулес" | 75 | 100 | 6,45 | 10,1 | 12,6 | 163,5 | 8,6 | 13,5 | 16,8 | 218 |
| Соус томатный  | 30 | 50 | 1,25 | - | 10,9 | 49 | 1,25 | - | 10,9 | 49 |
| Картофель отварной  | 150 | 200 | 3 | 0,6 | 24,7 | 120 | 4 | 0,8 | 32,93 | 160 |
| Компот из смеси сухофруктов  | 200 | 200 | 1 | - | 42 | 160,5 | 1 | - | 42 | 160,5 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |

Меню горячих школьных обедов на 24.04.10 - суббота

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Возраст детей 7 – 11 лет / выход блюда, г | Возраст детей11 – 18 лет / выход блюда, г | Пищевая ценность7-11 лет  | Пищевая ценность11-18 лет  |
| Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетичес-кая ценно-сть  | Белки  | Жиры  | Углеводы  | Энергетическая ценность  |
| Завтрак  |
| Сырники из творога  | 150 |  | 15,9 | 10,1 | 16,6 | 220 |  |  |  |  |
| Каша перловая  | 100/3,5 |  | 6,2 | 11,2 | 31,8 | 241,4 |  |  |  |  |
| Какао  | 200 |  | 3,6 | 3,9 | 24 | 145,5 |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный  | 40 |  | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 |  |  |  |  |
| Обед  |
| Салат из свежих помидоров  | 75 | 100 | 0,6 | 0,26 | 2,36 | 13,35 | 0,8 | 0,35 | 3,15 | 17,8 |
| Суп картофельный с мясными фрикадельками  | 200/28 | 250/35 | 9,7 | 9,1 | 22,3 | 159,3 | 12,1 | 11,4 | 27,88 | 199,13 |
| Плов с мясом  | 100 | 200 | 13,9 | 14,7 | 53,2 | 203 | 27,8 | 29,4 | 106,4 | 406 |
| Напиток из плодов шиповника  | 200 | 200 | 1,2 | - | 48,6 | 180 | 1,2 | - | 48,6 | 180 |
| Хлеб пшеничный  | 40 | 60 | 2,9 | 0,4 | 19,4 | 88,1 | 4,35 | 0,6 | 29,1 | 132,15 |
| Банан  | 100 | 100 | 1,5 | 0,1 | 21 | 52 | 1,5 | 0,1 | 21 | 52 |

Литература

1. Технология продукции общественного питания. В 2-х томах/ А.С.Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А.Баранов и др.; Под ред. Д-ра техн. наук проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2007. – 351 с.: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).
2. Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях УР (Ижевск 2008) Под редакцией: П.П. Пономарева.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (Москва 2004) Под редакцией: В.Т. Лапшина.
4. Основы кулинарии: Справочник для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (Москва 2002) Под редакцией В.И. Ермакова.
5. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник МакКанса и Уиддоусона/пер.с англ.под общ.ред. д-ра мед.наук А.К. Батурина. – СПб.: Профессия, 2006.- 416 с., табл.
6. СанПиН 2.4.5.2409 -08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"
7. СанПиН 2.3.2.1293 -03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок"
8. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 2.4.3.1186 – 03 "Санитарно – эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования"
10. СанПиН 2.4.1.1249 – 03 "Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных учреждений начального профессионального образования"